

Riehmers im Frühjahr

Menü für 37 Euro

Ziegenkäsemousse
mit lauwarm mariniertem Staudensellerie,
Kernen und Nüssen

Geschmorte Lammkeule
mit Basilikumgrauen und Paprikagemüse
oder

Zander mit Spitzkohl und Kartoffel-Talern

Marinierte Erdbeeren mit Waldmeister-Sorbet

Menü für 44 Euro

Gebratene Rotbarbe mit Ratatouille-Fond

Kotelett und Bäckchen vom Spanferkel
mit Senflinsen und Gnocchi

oder

Gebratener Saibling

Mit Apfel-Schnittlauch-Sauce und Linsen

Topfenmousse mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout
und Krokantparfait

Menü für 51 Euro

Duroc-Schwein mit Kartoffel-Risotto und Schluppen

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit grünem Spargel und Pommes Paysannes
oder

Steinbutt mit Rahmlauch und Pinienkern-Risotto

Rhabarber-Strudel mit Joghurt-Mousse
und Waldmeister-Sorbet